



Ocasões Especiais

Sobremesas de Verão

Pudim de Iogurte e Morangos

15 min.

Fácil

Económico

6 doses

Ingredientes

- 4 folhas de gelatina vermelha
- 1 folha de gelatina incolor
- 200 g de morangos
- 300 ml de Natas LONGA VIDA
- 100 g de açúcar em pó
- 100 g de morangos lavados

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 243,0 kcal | 12%* |
| Proteínas | 2,8 g | 6%* |
| Lípidos | 1,7 g | 2%* |
| Hidratos de Carbono | 31,2 g | 12%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Demolhe as folhas de gelatina vermelha em água fria. Numa tigela, coloque o iogurte.
- 2 Lave bem os morangos e seque-os. Retire-lhes o pé. Reduza-os a puré com a varinha mágica.
- 3 Passe-o numa peneira fina e junte-o ao iogurte. Mexa. Dissolva a gelatina, espremida, em 0,5 dl de água bem quente e junte ao creme de iogurte e morangos.
- 4 Bata as natas até dobrarem de volume e junte o açúcar em pó. Continue a bater até ganharem a consistência de chantilly.
- 5 Junte ao creme e leve este creme ao frigorífico em pequenas formas.
- 6 Uma vez desenformado, decore o pudim com morangos.